

COROLLE DE CREVETTES CHANTILLY DE GINGEMBRE CITRON VERT

INGREDIENTS : pour 20 corolles
2 paquets de feuilles de brik
Beurre
300 gr de crevettes décortiquées
confiture de gingembre
confiture de mangues gingembre citron vert
graines de pavot
Zestes de citron vert

Pour la chantilly au citron vert gingembre :

Gingembre en poudre + 1 jus de citron vert
40 cl de crème fraîche entière liquide
1 siphon + 1 ou 2 cartouches de gaz



PREPARATION :

Etaler les feuilles de brick.

Avec un pinceau, badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu.

Découper en 4. Prendre 3 ou 4 "petites feuilles, les superposer et les placer en corolle à l'intérieur des empreintes mini-muffins ®.

Faire cuire au four th 6 (180°C) une dizaine de minutes.

La Chantilly :

Dans un saladier, mélanger la crème avec la poudre de gingembre,

Mettre la préparation dans le siphon **après l'avoir filtrer**, et fermer. Percuter le gaz propulseur. (La préparation dans un siphon se conserve 15 jours au frigo).

Faire un essai en propulsant la préparation, le siphon tenu tête en bas. Rincer les embouts et réserver le siphon au frais en attendant le dressage.

Dressage

Conseils : Ne pas mettre trop de citron, il épaissit la crème et vous ne pourrez plus la sortir de votre siphon.